# Сковорода многофункциональная электрическая объемом 14 литров Rational VCC 112T V125100.01

### Основные характеристики

 Подключение
 380 В

 Объем чаши
 14 л

Температурный режим от 30 до 250 °C

Мощность17 кВтШирина962 ммГлубина800 ммВысота400 ммВес (без упаковки)99 кгВес (с упаковкой)105 кгСтрана-производительГермания

#### Описание

Многофункциональная сковорода <u>Rational VCC 112T V125100.01</u> предназначена для варки, жарки и обжаривания во фритюре мяса, рыбы, овощей и гарниров, блюд из яиц, супов и соусов, молочных блюд и десертов на предприятиях общественного питания.

Модель оснащена цветным 8,5 дюймовым TFT-монитором, сенсорным экраном и центральным регулятором с функцией Push для подтверждения ввода данных.

#### Режимы приготовления:

Режим VarioCooking Control®

Режимы Finishing® и "Сервис"

Ручной режим

## Особенности:

350 программ приготовления

Функция приготовления методом "Дельта-Т"

Термокерн, измеряющий температуру в 6 точках, запатентованный держатель термозонда

Подъёмное устройство AutoLiftTM

Автоматическое устройство заполнения VarioDoseTM, работающее с точностью до литра

Запатентованная нагревательная система VarioBoostTM

Слив воды после варки продуктов или, соответственно, после очистки аппарата непосредственно через тигель:

Без переворачивания

Без сливного желоба в полу

Опрокидывание тигеля посредством электроцилиндра

Гигиеничная конструкция тигеля - без стыков, со скругленными углами

Регулировка процессов приготовления с помощью микропроцессора

Встроенный ручной душ с возвратным механизмом и плавной регулировкой струи

Память данных HACCP и вывод через встроенный USB-интерфейс

Цифровая индикация температуры

Свободный выбор времени 0-24 часа с постоянной настройкой; выбор формата отображения времени: часы / минуты или минуты / секунды

Возможность предустановки времени включения (можно задать дату и время)

Индикация заданных и фактических значений

Возможность настройки языка сообщений, отображаемых на экране

Выбор единицы измерения температуры: °С или °F

Сервисная диагностическая система с автоматической индикацией сервисных сообщений

Руководство по эксплуатации на дисплее с учётом выполняемой операции

Рабочие и предупреждающие сообщения

Предохранительный ограничитель температуры

Материал внутри и снаружи: специальная сталь DIN 1.4301

Класс защиты: IP X5 Встроенная розетка

Встроенный выключатель

Жесткое подключение к системе отвода сточных вод допускается, так как разделительный патрубок для трубопроводов

встроен в аппарат

Возможна установка без сливного желоба в полу

Регулируемые по высоте ножки

## Дополнительные характеристики:

Общий объем: 28 л

оощии оовсии. 20 л

Количество порций в день: 30

Максимальная температура внешней обшивки тигеля: 70 °C

Количество чаш: 2

Труба подачи воды: 3/4" Сливная труба: 40 мм